



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYPAZARI GÜVECİ

- 1 kilo kuzu eti
- 2 su bardağı pirinç
- 2 adet yeşil biber
- 2 adet domates
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 tutam tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Güveçte yağı eritip yeşil biberi kavurun, pirinci ekleyip 5 dk daha kavurun. Domates, tuz ve pul biberi ekleyin diğer tarafta pişirdiğimiz kuzu etinin suyunu pirincin üstüne dökün etleride tam ortasına koyup kapağını kapatıp 5 dk pişirin. En son fırında 5 dk daha pişiriyoruz.